



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

CERVEJA BELGA STOUT



ABV 6.5%

Color 100
EBC

Amargura
25 IBU

Descripción:

Esta Stout de estilo belga tiene grandes sabores a malta tostada. Experiencia compleja con regusto a chocolate y café en capas sobre las frutas oscuras ligeramente ácidas que las levaduras belgas pueden producir con creces. En resumen, es delicioso.

Servicio:

Vidrio: Tulip

Temperatura: 4-8°C

CONSEJO DEL CERVECERO

Para potenciar los aromas de levadura, puede agregar 0,8 g / L y fermentar 2°C más.

Ésta es una receta suministrada por Castle Malting®. Tenga en cuenta que esta receta es solo una guía, lo cual le permite agregar su toque personal a su cerveza. No se puede garantizar que al seguirla se obtenga un resultado adecuado. Es posible que haya que realizar modificaciones para adaptarse a las características específicas de los ingredientes y a las condiciones tecnológicas específicas de la fábrica de cerveza.

Si desea más información o servicio, póngase en contacto con: info@castlemalting.com

Receta de cerveza

RECETA PARA 100L

MALTA

Château Pilsen 2RS	80% / 18.3 kg
Château Cara Gold®	6% / 1.4 kg
Château Chocolat	10% / 2.4 kg
Château Black	2% / 0.5 kg
Château Special B®	1% / 0.3 kg

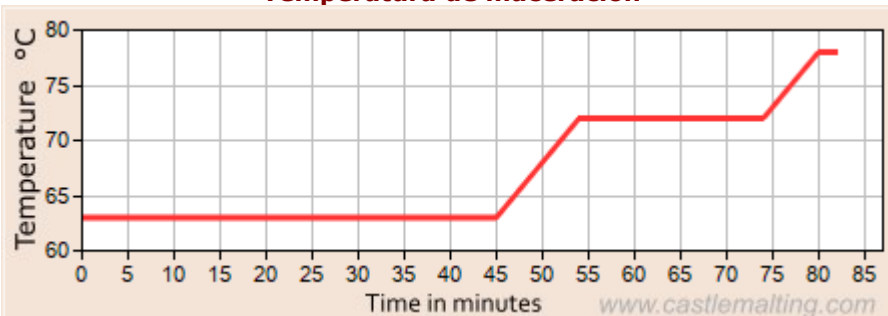
LÚPULOS

Saaz (3.5% aa)	450 g
----------------	-------

LEVADURAS

SafAle S-33	70 g
-------------	------

Temperatura de maceración



PASO 1: MACERACIÓN

Siga el perfil a continuación:

pH	5.3	Proporción de mezcla	2.7 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Maceración a 63°C

Descansar 45min a 63°C

Subir a 72°C a 1°C / min. Descanse 20min a 72°C y realice la **prueba de yodo**

Subir a 78°C a 1°C / min

Descanse 2min a 78°C para la **maceración**.

Una vez hecho el macerado, filtrar y rociar con agua a 78°C

PASO 2: HERVIDO

Hervir durante 60min.

Adición de lúpulo 1: Después de 10 minutos, agregue 220g de Saaz (20IBU)

Adición de lúpulo 2: Después de 50min agregue 230g de Saaz (5IBU). Torbellino para eliminar el bache.

Evap. Total	6.0%	Tamaño del lote	100L	OG	14.7°P	Eficiencia	85%
-------------	------	-----------------	------	----	--------	------------	-----

PASO 3: FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

Enfriar el mosto a 16°C y echar la levadura. Fermentar a 16°C durante 2 días y luego subir a 20°C. Una vez terminada la fermentación (se alcanza la FG y se eliminan los sabores desagradables, aproximadamente 7 días), baje la temperatura a 8°C y descanse durante 1 día. Cosecha la levadura. Baje la temperatura a 2°C y descanse durante 7 días.

Atenuación	80%	FG	3.00°P
------------	-----	----	--------

PASO 4: ENVEJECIMIENTO EN FRÍO Y ENVASADO Enfriar la cerveza a -1°C durante 5 días, eliminar la levadura residual y el carbonato hasta **2.5 volúmenes de CO₂**. La cerveza está lista para envasar y beber. ¡Disfrutar! *Para la fermentación en botella, recomendamos agregar azúcar de infusión y SafAle F-2

